Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta'mpigliata calabrese Pitta'nchiusa

Italienisches Weihnachtsgebäck □□ mit der CC geknetet und mit der Pastawalze Teig gewalzt □□ gefüllt mit Nüssen und Rosinen und Honig

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Rezept:

Für die Füllung:
Insgesamt 300 gr gehackte Haselnüsse &Mandeln
200 gr Rosinen
1/2 TL gem. Nelken
1/2 TL Zimt
3EL Rum
2EL Anisschnaps
•50 ml Orangensaft
Alles ca. 45min ziehen lassen.

Für den Teig:
400g Hartweizenmehl
60g Zucker
100g Milch
6g Backpulver
2 Eigelb
50g neutrales Öl
50g Brandy oder Rum
2 PriseZimt
2 Prise gem Nelken
2 Prise Salz

Finish:
Etwas Honig

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig auf niedrigster Stufe mit dem K-Haken zu einem homogenen Teig kneten.

100g Teig abwiegen und rund ausrollen (das wird der Boden).

Aus dem restlichen Teig Streifen ausrollen (Pastawalze, erst Stufe 1, dann bis Stufe 3-4 walzen) mit etwas Öl bepinseln und mit den Nuss-Rosinen-Mischung belegen. Steifen zusammenklappen und zu einer “Rose” aufrollen.
Auf den ausgerollten Boden verteilen. Erst in der Mitte eine und die andern drumherum.
Ich hab den überstehenden Teigboden hochgeklappt und mit Alufolie fixiert.

Wenn eine Form voll ist, ggf. noch eine zweite beginnen.

Dann die Rose bei 180Grad Umluft 1Std backen.

Nach dem Backen die noch warme Rose mit Honig bestreichen.

Weitere Fotos vom Nachbacken: